



Involtini di vitello alla milanese

Etwas gross sind sie geworden, die Kalbfleischröllchen, aber deswegen nicht minder delikat. Gefüllt mit pürierter Kalbsleber, gewürzt mit Salbei, Petersilie und Parmesan. Umhüllt mit Speck, kurz angebraten und in Bouillon geschmort. Zusammen mit einem sämigen Risotto ein klassisches italienisches Gericht. Angerichtet nur mit der leicht eingekochten Bouillon.

Zutaten (2 Portionen)

120g	Kalbsleber
1	Knoblauchzehe
1El	glatte Petersilie gehackt
1El	Parmesan fein gerieben
1/2	Eigelb
5-6	getrocknete Salbeiblätter
2Tl	Mehl
	Pfeffer
4	dünne Kalbsplätzli vom Eckstück ca. 300g
	Salz, Pfeffer, Mehl
8	Tranchen Bratspeck
	wenig Olivenöl
1,5dl	Hühnerbouillon
	Thymian getrocknet
	Rosmarin getrocknet

Zubereitung

Kalbsleber würfeln. Knoblauch grob hacken. Salbeiblätter zwischen den Fingern zerreiben. Zusammen mit Petersilie, Salbei und Eigelb pürieren. Mit wenig Pfeffer würzen. Mehl dazusieben und untermischen.

Schnitzel und Specktranchen flachklopfen. Schnitzel und Speck mit Mehl bestäuben. Schnitzel auf den Speck legen. Leberfüllung an einem Ende auf die Schnitzel geben, seitlich ein ca. 1cm breiter Rand freilassen. Zuerst die Füllung nur in das Schnitzel einrollen. Speck über die Rolle schlagen, Speck an den Seiten der Rolle etwas hochziehen, damit die Füllung nicht so leicht ausfliessen kann. Speck mit zwei Schnüren locker fixieren.

Involtini ringsum leicht anbraten. Bouillon dazugießen und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Die ersten 15 Minuten zugedeckt, nachher offen, damit die Bouillon leicht einkocht. Involtini anrichten und mit Bouillon übergießen.







